



Ballotine mit Senfrahmsauce

Für 4 Personen

4 Stück Ballotine de Poulet «Florentine» **oder**
4 Stück Ballotine de Poulet «Provençale» à 200g

Backofen: Im vorgeheizten Ofen (200°C)
ca. 30-45 Minuten goldbraun garen.

Währenddessen Sauce zubereiten:

1.5 dl Weisswein oder Buillon
3 dl Halbrahm
2-3 EL Senf
wenig Salz
Pfeffer
½ Orange, abgeriebene Schale
¼ TL Zucker

Bratfond mit Weisswein oder Buillon und Rahm
ablöschen, aufkochen.
Senf beifügen, gut verrühren.
Mit Salz, Pfeffer, Orangenschale und Zucker
würzen, leicht einkochen.
Ballotine samt Saft nach Backzeit in die Sauce
geben, kurz aufkochen.

200-300 g Nudeln
nach Belieben farbig z.B. Spinatnudeln

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen,
abgiessen.

Ballotine, Nudeln und Sauce auf Tellern
anrichten.